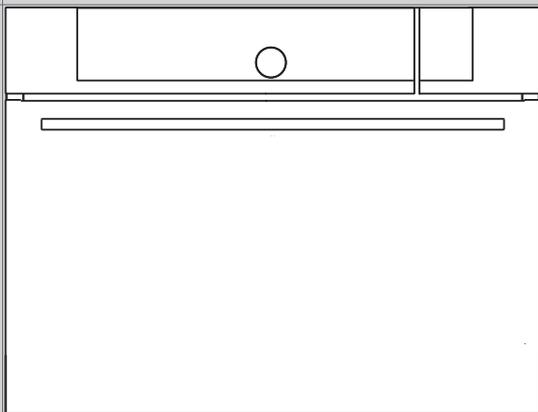


IT

ISTRUZIONI
DETTAGLIATE PER
L'UTILIZZO DEL
FORNO A VAPORE
COMBINATO CON
MICROONDE
gorenje



Grazie per la fiducia dimostrata nell'acquisto del nostro elettrodomestico.

Per facilitare l'utilizzo del prodotto, alleghiamo le istruzioni dettagliate per consentirvi di prendere più velocemente dimestichezza col vostro nuovo elettrodomestico.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. In caso di danni durante il trasporto, si prega di informare il rivenditore da cui è stato acquistato l'apparecchio o il magazzino della zona da cui è stato consegnato. Il numero di telefono si trova nella fattura o nella bolla di consegna.

Le istruzioni di installazione e collegamento sono allegate in un foglio separato.

Si possono trovare le istruzioni per l'uso dell'apparecchio anche sul nostro sito internet:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



informazioni importanti



consiglio, nota

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA 9 Prima di collegare il forno	AVVERTENZE
10 FORNO A VAPORE COMBINATO E FORNO A MICROONDE 14 Pannello di comando 16 Dati dell'apparecchio - targhetta di identificazione (secondo il modello)	INTRODUZIONE
17 PREUTILIZZO 17 Cottura a vapore 18 Riempimento del serbatoio dell'acqua 19 Funzionamento del forno a microonde 20 PRIMA ACCENSIONE 21 Test della durezza dell'acqua	PRIMA PRE- PARAZIONE DELL'APPAREC- CHIO
22 SELEZIONE DEI MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI 23 A) cottura con selezione del tipo di cibo (modalità assistita) 25 B) cottura con la scelta della modalità di funzionamento (modalità professionale e modalità di cottura a vapore) 33 C) salvare il programma personalizzato (le mie ricette) 34 D) cottura a vapore (vapore - un rapido accesso ai programmi a vapore) 37 E) cottura a microonde 38 INIZIA IL PROCESSO DI COTTURA 38 FINE DEL FUNZIONAMENTO E DISATTIVAZIONE DEL FORNO 39 SELEZIONE DELLE FUNZIONI EXTRA 41 SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI 43 DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA	IMPOSTAZIONI E COTTURA
67 PULIZIA E MANUTENZIONE 68 Pulizia classica del forno 69 Programma di pulizia a vapore del forno 70 Pulizia del sistema a vapore 71 Pulizia della spugna filtrante 72 Rimozione e pulizia delle guide metalliche a filo 73 Sostituzione della lampada	PULIZIA E MANUTENZIONE
74 TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI 75 SMALTIMENTO	SOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO.

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Usare solo la sonda di temperatura che è raccomandata per l'uso di questo forno.

AVVERTENZA: Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la

superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che il dispositivo si surriscaldi.

L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

L'apparecchio deve essere collegato solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

Se i cavi di collegamento di altri apparecchi situati in prossimità di questo apparecchio si incastrano dentro la porta del forno, potrebbero danneggiarsi e potrebbero provocare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano a una distanza sicura.

Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola impedisce la circolazione

dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.

Durante il funzionamento del forno la sua porta diventa molto calda. Per una protezione supplementare è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura sulla superficie del vetro esterno della porta del forno (solo alcuni modelli).

I cardini della porta del forno si possono danneggiare se devono sostenere un peso eccessivo. Non appoggiare recipienti pesanti sulla porta aperta del forno e durante la pulizia dell'interno del forno non piegarsi sopra. Non salire mai sopra la porta aperta del forno e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

L'uso del forno è sicuro sia con le guide per le teglie che senza di esse.

Assicurarsi che le scanalature di ventilazione non siano coperte o ostacolate in qualche modo.

Utilizzo sicuro e corretto del forno a vapore

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, lasciarlo riposare a temperatura ambiente per un po' di tempo per consentire a tutti i componenti di adattarsi alla temperatura ambiente. Se il forno è stato immagazzinato a una temperatura di zero gradi o anche meno, questo può essere pericoloso per alcuni componenti, in particolare per le pompe.

Non azionare l'apparecchio in una temperatura ambiente più fredda di 5° C. Sotto questa temperatura si corre il rischio che l'apparecchio non funzioni più correttamente! Quando si accende l'apparecchio in tali situazioni si possono causare danni alla pompa.

Se l'apparecchio non funziona correttamente, scollegarlo dalla rete elettrica.

Non conservare cose nel forno che, accendendolo, potrebbero causare un pericolo.

Non utilizzare acqua distillata (acqua distillata per gli accumulatori poiché ha aggiunta di acido), che non sia adatto al consumo.

Al termine o anche durante la cottura, aprire la porta (nei sistemi a vapore) sempre del tutto, poiché il vapore fuoriuscente potrebbe influire negativamente sul funzionamento dell'unità di controllo.

Una volta completata la cottura a vapore, rimane nel forno ancora del vapore. Fare attenzione quando si apre la porta del forno, perché c'è il rischio di scottarsi col vapore. Pulire il forno quando si è raffreddato a temperatura ambiente.

Dopo aver concluso la preparazione delle pietanze, l'acqua residua nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua, perciò l'acqua nel serbatoio potrebbe essere calda. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

Per evitare l'accumulo di calcare, lasciare aperta la porta del forno dopo la cottura per consentire al forno di raffreddarsi a temperatura ambiente.

Durante il funzionamento del ciclo di vapore, è sconsigliato aprire la porta in quanto aumenta il consumo di energia e, di conseguenza, si crea una maggiore quantità di acqua condensata.

Uso sicuro del forno a microonde

AVVERTENZA: Se la porta o i cardini della porta sono difettosi, non si deve usare il forno fino a quando non viene adeguatamente riparato da un tecnico abilitato.

AVVERTENZA: Gli interventi di manutenzione e la riparazione dell'apparecchio, in cui occorre rimuovere i coperchi di protezione all'esposizione alle microonde, possono essere eseguiti solo ed esclusivamente da un tecnico abilitato in quanto si tratta di un intervento molto pericoloso.

AVVERTENZA: Non mettere mai a riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori ben sigillati, in quanto potrebbero esplodere.

L'apparecchio è destinato ad un uso domestico o in ambienti simili, quali:

- cucine compatte per il personale nei negozi e in altri ambienti di lavoro,
- fattorie familiari,
- unità di alloggio per gli ospiti in alberghi, motel e altre strutture ricettive,
- strutture che offrono bed and breakfast.

Uporablajte le pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Utilizzare solo utensili adatti all'uso in un forno a microonde.

Non utilizzare nel forno a microonde contenitori in metallo per la preparazione di cibi o bevande.

Quando si riscalda il cibo in un contenitore di plastica o carta, tenere d'occhio il forno, in quanto tali confezioni possono incendiarsi.

Se si riscaldano delle bevande nel forno a microonde si

possono verificare delle reazioni ritardate e il liquido può bollire intensamente, quindi bisogna prestare molta attenzione quando si maneggia il recipiente in cui viene riscaldata la bevanda. Per evitare ciò, inserire sempre nel recipiente prima di mettere a riscaldare un elemento non metallico (un cucchiaino di legno, di vetro o di plastica).

Il contenuto di biberon e dei contenitori di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato controllandone la temperatura prima del consumo, per evitare scottature.

Non cucinare uova racchiuse nel guscio in quanto potrebbero scoppiare anche dopo che il programma di riscaldamento è terminato.

Se si nota del fumo spegnere il forno e staccare la spina dalla presa di corrente mentre si deve lasciare chiusa la porta per reprimere la fuoriuscita di eventuali fiamme.

Se esce fumo dal forno, spegnere il forno e staccare la spina dalla presa di corrente mentre si deve lasciare chiusa la porta per reprimere la fuoriuscita di eventuali fiamme.

Il forno a microonde è progettato per il riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o vestiti e il riscaldamento di impacchi, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono causare lesioni, ignizione o incendi.

Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i residui di cibo.

Se non si mantiene pulito il forno, ciò può portare al deterioramento delle sue superfici influenzando in tal modo negativamente sulla durata dell'apparecchio e può portare a situazioni potenzialmente pericolose.

Se l'apparecchio è installato in un elemento di arredo chiuso da una porta, la porta dell'elemento da cucina deve essere lasciata sempre aperta quando viene utilizzato il forno a microonde.

Tenere in considerazione la distanza minima tra il bordo superiore del forno e l'oggetto più vicino sopra di esso.

Il forno a microonde è progettato per il riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di cibo o vestiti e il riscaldamento di impacchi, pantofole, spugne, panni umidi e simili può causare lesioni, ignizione o incendi.

Usare sempre guanti protettivi quando si prende il contenitore dal forno. Alcuni tipi di contenitori possono assorbire il calore dal cibo e diventare così molto caldi.

Utilizzare solo contenitori adatti ad essere utilizzati nel forno a microonde. Non utilizzare contenitori in acciaio o contenitori con bordi decorativi dorati o argentati.

Non lasciare accessori nel forno quando è spento. Per non danneggiare il forno, non accenderlo mai quando è vuoto.

Non utilizzare contenitori di porcellana, ceramica o argilla se questi materiali hanno pori o se l'interno di questi contenitori non è smaltato. L'umidità che penetrerebbe nei pori potrebbe provocare l'esplosione del recipiente durante il riscaldamento. Utilizzare solo contenitori destinati ad essere utilizzati nei forni a microonde.

Leggere sempre e seguire le istruzioni per il riscaldamento nel forno a microonde specificate sull'imballaggio dell'alimento.

Fare attenzione quando si riscaldano cibi contenenti alcool in quanto potrebbe crearsi nel forno una miscela infiammabile di alcol e aria. Aprire con cautela la porta.

Durante l'utilizzo del forno a microonde o del forno combinato a microonde e del forno convenzionale, non è consigliabile l'utilizzo di contenitori metallici e forchette metalliche, cucchiai, coltelli o fermagli per il cibo congelato. Dopo il riscaldamento, mescolare il cibo o lasciarlo riposare per un po' di tempo affinché il calore si distribuisca uniformemente.

Non collegare l'apparecchio all'alimentazione se nel circuito di alimentazione è installato un ELCB (interruttore differenziale).

PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO

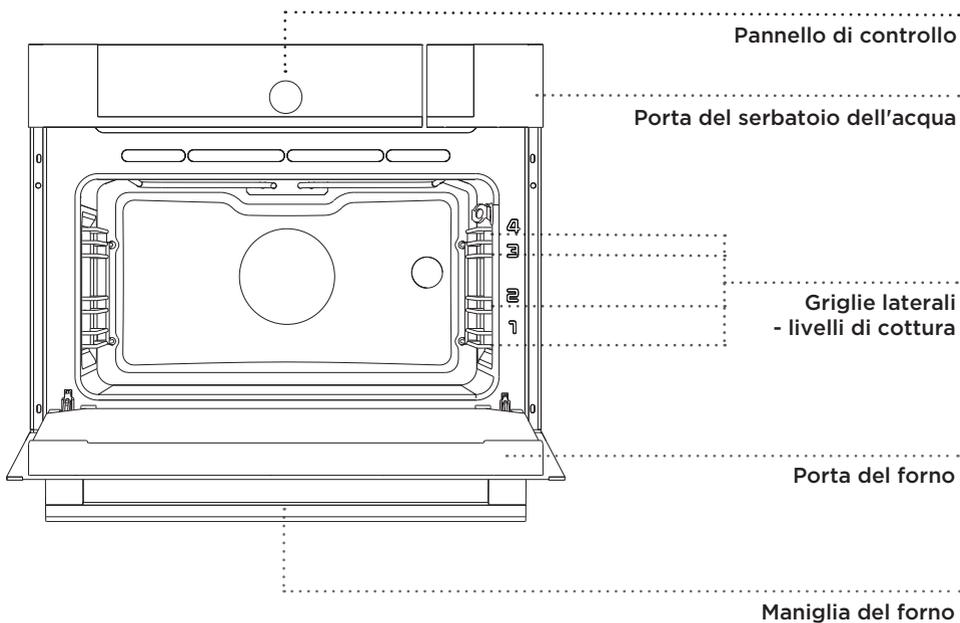


Prima di collegare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Le riparazioni dei guasti o reclami causati da installazione o uso impropri dell'apparecchio non sono coperti da garanzia.

FORNO A VAPORE COMBINATO E FORNO A MICROONDE

(DESCRIZIONE DEL FORNO E DELLE ATTREZZATURE - DIPENDE
DAL MODELLO)

La figura mostra uno dei modelli da incasso. Gli apparecchi per i quali è stato fatto questo libretto di istruzioni, possono avere accessori diversi, quindi possano contenere alcune funzioni e accessori che il vostro apparecchio non ha.



GUIDE METALLICHE A FILO

Le guide a filo consentono la preparazione di varie pietanze su 4 livelli (si noti che i livelli vengono contati dal basso verso l'alto).

Le guide 3 e 4 sono indicate per la cottura alla griglia, la guida 1 viene utilizzata per i sistemi a microonde con una teglia in vetro.

INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

Quando si apre la porta del forno durante il suo funzionamento gli interruttori spengono il riscaldamento del forno, la ventola e il forno a microonde. Quando si richiude la porta, gli interruttori riaccendono il riscaldamento e le microonde.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio ha una ventola di raffreddamento incorporata che raffredda il telaio del forno e il pannello di controllo dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento del forno resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno. Il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento dipende dalla temperatura nel centro del forno.

ACCESSORI DEL FORNO (secondo il modello)



La **TEGLIA IN VETRO** si usa per la cottura di cibi con tutti i modi del forno. Può anche essere usato come un vassoio.



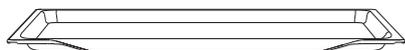
Nei sistemi a microonde non usare la griglia, la teglia bassa o profonda, il set per la cottura a vapore e neppure qualsiasi altro pezzo in metallo!



La **griglia** si usa per grigliare o per appoggiarci un recipiente o una teglia con il cibo.



Sulla griglia vi è un perno di sicurezza; per estrarre la griglia bisogna sempre sollevarla leggermente nella parte anteriore.



La **TEGLIA BASSA** si usa per la cottura di dolci.



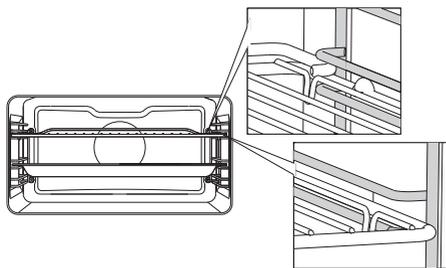
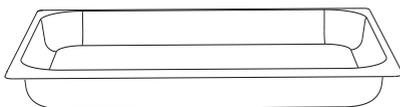
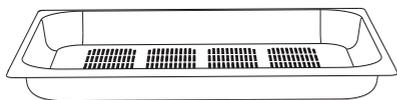
La **TEGLIA PROFONDA** si usa per arrostitire la carne e per dolci umidi. Viene usata anche la leccarda (per raccogliere il grasso che cola dall'arrosto).



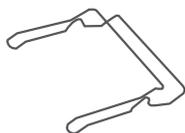
La teglia profonda non deve mai essere inserita nella prima guida durante la cottura, tranne quando si griglia e la teglia profonda serve per raccogliere il grasso che cola.



L'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.



Inserire sempre la griglia e le teglie nella fenditura della guida metallica definita dal profilo metallico.



Il **SUPPORTO DELLA TEGLIA** facilita la rimozione delle teglie dal forno dopo la cottura quando sono ancora calde.

AGENTE PER ELIMINARE IL CALCARE o
pulizia del sistema a vapore.

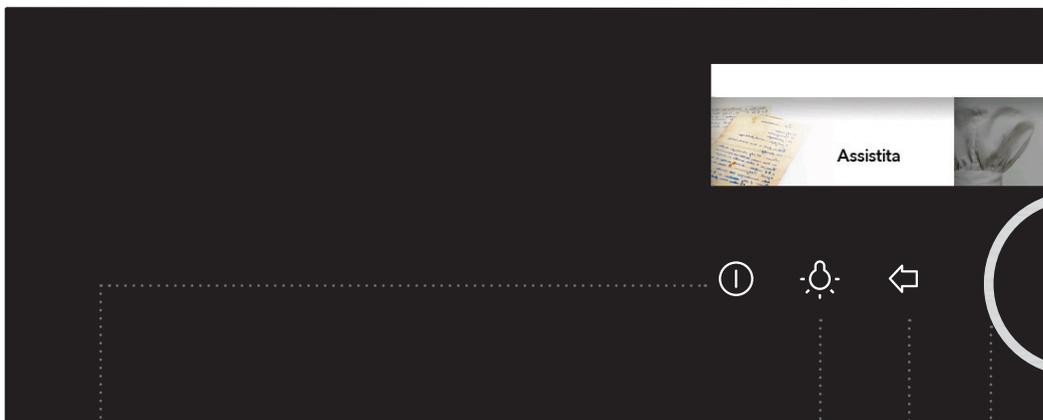
SCHEDA TECNICA DI MISURAZIONE della
durezza dell'acqua.



L'apparecchio e alcune parti accessibili durante la cottura si surriscaldano. Quando si usa il forno, indossare guanti protettivi.

PANNELLO DI COMANDO

(secondo il modello)



1 TASTO ON/OFF

2 TASTO ON/OFF
LUCE

3 TASTO
INDIETRO

4 MANOPOLA DI
SELEZIONE E
CONFERMA

Tocca brevemente
per ritornare al menù
precedente.

**Tocca e tieni
premuta** per
ritornare al menù
principale.

**Seleziona
l'impostazione**
desiderata ruotando
la manopola.

**Conferma la tua
selezione** premendo
la manopola.



5 ALLARME/
TIMER

6 TASTO
BLOCCO
BAMBINO

7 TASTO START/
STOP

8 DISPLAY -
visualizza tutte le
impostazioni

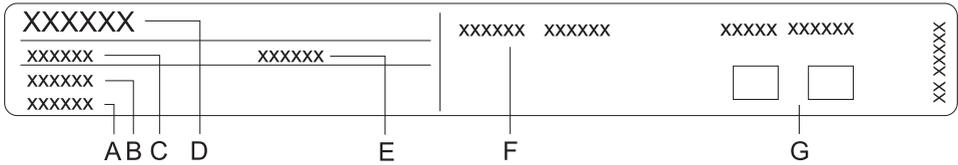
Pressione lunga:
START

**Pressione
lunga durante il
funzionamento:**
STOP

NOTA:

Per permettere che i tasti reagiscano meglio, bisogna toccarli usando la massima superficie del polpastrello del dito. Per ogni tocco si sente un segnale acustico.

DATI DELL'APPARECCHIO - TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE (SECONDO IL MODELLO)



- A Numero di serie
- B Codice
- C Tipo
- D Marca
- E Modello
- F Dati tecnici
- G Codici di conformità

La targhetta di identificazione con i dati di base dell'apparecchio si trova sul bordo del forno ed è visibile quando si apre la porta del forno.

PREUTILIZZO

Prima dell'uso per la prima volta, togliere dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto. Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.

Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldare il forno senza alimenti usando il riscaldatore superiore e quello inferiore a 200° C per circa un'ora. Fuoriesce il tipico odore "di nuovo", quindi areare bene l'ambiente.

COTTURA A VAPORE

Cucinare a vapore è un modo di cucinare sano e naturale che mantiene tutto il sapore del cibo. Con questo modo di cottura non si creano odori sgradevoli durante la cottura.

Vantaggi della cottura a vapore:

La cottura (stufati, cottura al forno) inizia prima che la temperatura del forno raggiunga i 100° C. È possibile anche la cottura lenta (stufati, cottura al forno) a temperature più basse.

Si tratta di una cottura sana, le vitamine e i minerali rimangono conservati poiché solo una piccola percentuale viene sciolta in vapore condensato a contatto con il cibo.

Il cibo non ha bisogno di grassi. Il vapore mantiene il sapore del cibo. Non rilascia odori, sapori di griglia o sapore del contenitore o della teglia. Inoltre non toglie il gusto perché non si scioglie nell'acqua.

Il vapore non trasmette il gusto o l'odore, quindi si può cucinare la carne, il pesce o le verdure insieme.

Il vapore è adatto anche per scottare, scongelare e riscaldare, e per mantenere il calore del cibo.

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

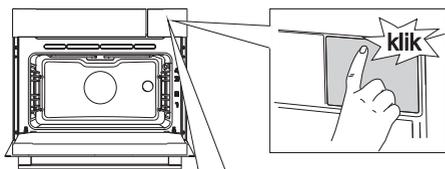
Il SERBATOIO DELL'ACQUA consente di fornire indipendentemente acqua al forno a vapore. Il volume è di circa 1,3 l (livello dell'acqua più alto - vedere l'etichetta). Con questa quantità di acqua, si può cucinare col ciclo di vapore più lungo (col sistema di aria calda-vapore) per circa 3 ore.



Prima dell'uso per la prima volta pulire il serbatoio dell'acqua.



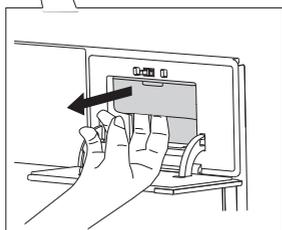
Riempire sempre il serbatoio con acqua pulita e fredda dalla rete di approvvigionamento idrico, acqua in bottiglia senza aggiuntivi o acqua distillata adatta per l'uso alimentare. L'acqua che viene versata nel serbatoio deve avere una temperatura ambiente di 20° C (+/- 10° C).



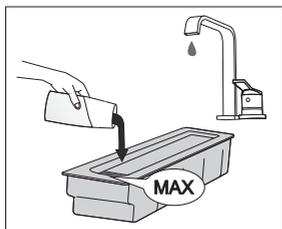
1 Premendo (nella posizione in cui si trova l'etichetta) aprire lo sportello del serbatoio.



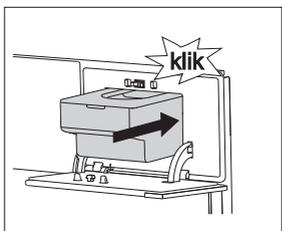
È possibile rimuovere l'adesivo in un secondo momento.



2 Estrarre il serbatoio dell'acqua dal corpo tenendolo sulla scanalatura.



3 Aprire il coperchio. Lavare il serbatoio con acqua. Comporre il serbatoio. Versare acqua fresca fino al segno MAX sul serbatoio prima dell'uso.



4 Reinserrire il serbatoio nel corpo fino alla posizione finale (si deve sentire un breve clic), quindi chiudere lo sportello del serbatoio premendolo.

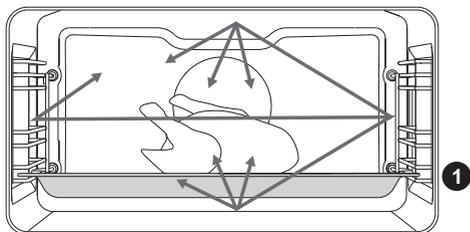


Dopo la cottura, l'acqua rimanente nel sistema a vapore viene pompata nel serbatoio dell'acqua. Il coperchio e il serbatoio dell'acqua possono essere puliti con detergenti liquidi comuni che non contengono materiali abrasivi, o in lavastoviglie.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

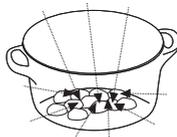
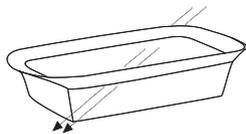
Le microonde servono per cucinare, cuocere e scongelare gli alimenti. Forniscono una cottura veloce ed efficace senza cambiare il colore o la forma degli alimenti.

Le microonde sono un tipo di radiazione elettromagnetica. Tale radiazioni compaiono comunemente nel nostro ambiente sotto forma di onde radioelettriche, di luce o raggi infrarossi. La loro frequenza rientra tra i 2.450 MHz.



Il comportamento delle microonde è così caratterizzato:

- i metalli respingono le microonde,
- le microonde penetrano attraverso altri materiali,
- le molecole di acqua, grassi e zucchero assorbono le microonde.



Quando il cibo è esposto alle microonde, le molecole in esso contenute si muovono ad alta velocità e in tal modo si riscaldano.

La profondità di penetrazione delle onde negli alimenti è di circa 2,5 cm. Se il pezzo di alimento è più spesso, il nucleo di tale pezzo viene cotto a conduzione di calore, come avviene ugualmente nella cottura convenzionale.



Quando si utilizza il sistema a microonde, il forno non deve mai essere vuoto.

PRIMA ACCENSIONE

SELEZIONE DELLA LINGUA

Dopo il primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione prolungata della corrente, impostare innanzitutto la lingua. La lingua preimpostata è l'inglese.



Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Ruotare il TASTO e selezionare la lingua. Confermare la selezione.

IMPOSTAZIONE DELLA DATA



Premendo il TASTO impostare il GIORNO, il MESE e L'ANNO. Ruotare il TASTO e confermare l'impostazione col segno di spunta.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA



Ruotare il TASTO e imposta l'ORA. Confermare la selezione col segno di spunta.



Il forno funziona anche se non si imposta l'ora, ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni di tempo (vedere il capitolo SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI TEMPO).

Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio passa in modalità standby.

CAMBIAMENTO DELLE IMPOSTAZIONE DELL'ORA

È possibile modificare l'ora del giorno quando non è attiva nessuna funzione di tempo (vedere il capitolo SELEZIONE DELLE FUNZIONI GENERALI).

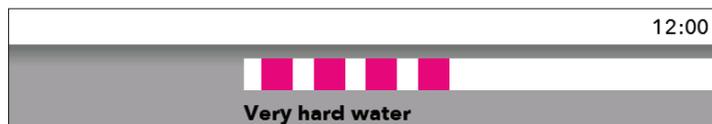
TEST DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

Prima del primo utilizzo, è necessario eseguire il test della durezza dell'acqua.

Sul display appare la striscia e la scritta " **Very hard water**" (acqua molto dura).



Per impostazione di fabbrica è impostato il massimo grado di durezza dell'acqua.



Immergere la scheda tecnica di misurazione della durezza dell'acqua (fornita con l'apparecchio) per 1 secondo in acqua. Dopo 1 minuto, leggere le informazioni e inserire il numero di trattini nell'apparecchio. Ruotare il TASTO.

	4 strisce verdi	Acqua molto dolce
	1 striscia rossa	Acqua dolce
	2 strisce rosse	Acqua mediamente dura
	3 strisce rosse	Acqua dura
	4 strisce rosse	Acqua molto dura

MODIFICA DELL'IMPOSTAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

È possibile impostare la durezza dell'acqua nel menù SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI.



Se non si imposta la corretta durezza dell'acqua, ciò può influire sul funzionamento e sulla durata dell'apparecchio.

SELEZIONE DEI MENÙ DI BASE DI COTTURA E IMPOSTAZIONI



Ruotare il TASTO e selezionare il nome del menù. Confermare la selezione premendo il TASTO. Apparirà il nome del menù selezionato.



Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.

A) Chef/Assistita

Con questa modalità, selezionare prima il tipo di piatto e poi il cibo selezionato regolando automaticamente la quantità, il grado di cottura e la fine della funzione.

Il programma offre una grande scelta di ricette preimpostate provate da chef ed esperti nutrizionisti.

B) Professionale

Questa modalità offre una selezione di piatti con valori preimpostati in fabbrica che possono anche essere modificati.

C) Le mie ricette

Questa modalità rende possibile preparare piatti a proprio piacimento, sempre con gli stessi passi e le stesse impostazioni. Potete salvare le vostre ricette preferite nella memoria del forno e semplicemente attivarle la prossima volta.

D) Vapore

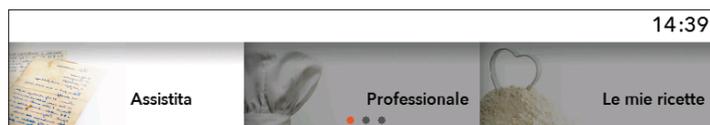
Questo è un modo naturale di cucinare che mantiene tutto il sapore del cibo.

E) Microonde

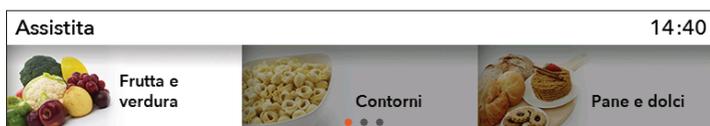
Questa modalità è adatta per cucinare, arrostitire e scongelare gli alimenti.

A) COTTURA CON SELEZIONE DEL TIPO DI CIBO (modalità Assistita)

 Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Ruotare il TASTO e selezionare la modalità **Assistita**. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Selezionare il tipo di piatto e poi il cibo. Confermare la selezione.



Appaiono i valori preimpostati. Si può modificare la quantità, il grado di cottura e l'attivazione ritardata (fine della cottura).

- 1 quantità
- 2 grado di cottura
- 3 attivazione ritardata
- 4 durata del funzionamento
- 5 sistema di cottura e livello consigliato
- 6 modalità professionale

 Se nella modalità **AUTOMATICA** si seleziona il simbolo , il programma passa alla modalità **professionale** (vedere il capitolo COTTURA CON LA SCELTA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO).

Toccare i tasti **START / STOP** per avviare il funzionamento.
Il display mostra tutte le impostazioni selezionate.

PRERISCALDAMENTO

Alcuni piatti in modalità **Automatica** hanno anche la funzione di preriscaldamento .

Dopo la selezione del cibo viene visualizzato il messaggio "**Il programma selezionato prevede il preriscaldamento.** (Confermare la selezione col TASTO). **Preriscaldamento avviato**". Non mettere ancora i piatti nel forno. Sul display si illuminano alternativamente la temperatura effettiva e quella impostata.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento si spegne e si sente un segnale acustico. Sul display appare l'avviso "**Il preriscaldamento è completo.**" Aprire la porta e inserire il piatto. Il programma continua la cottura con le impostazioni selezionate.

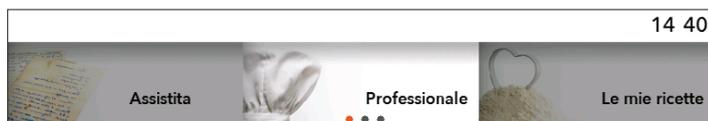


Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di attivazione ritardata.

B) COTTURA CON LA SCELTA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO (Modalità professionale e modalità di cottura a vapore)



Confermare ogni impostazione premendo il TASTO.



Girare il TASTO e selezionare **Modalità professionale**. Confermare la selezione.



Scegliere le proprie impostazioni principali.

1 2 3 4 5

IMPOSTAZIONI PRINCIPALI

- 1 preriscaldamento
- 2 sistema (vedere la tabella SISTEMI DI FUNZIONAMENTO DEL FORNO)
- 3 temperatura nel forno

IMPOSTAZIONI EXTRA:

- 4 durata di funzionamento (vedere il capitolo FUNZIONI DI TEMPO)
- 5 programmi a passi (vedere il capitolo COTTURA A FASI COMBinate)
- 6 (getto di vapore) (vedi capitolo GETTO DI VAPORE)

PRERISCALDAMENTO

Usare il preriscaldamento se si vuole riscaldare il forno velocemente fino alla temperatura desiderata.

Selezionando il simbolo  si avvia la funzione di preriscaldamento e viene visualizzato il messaggio **"Il preriscaldamento è avviato"**.

Non mettere ancora i piatti nel forno. Sul display si illuminano alternativamente la temperatura effettiva e quella impostata.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento si spegne e si sente un segnale acustico. Sul display appare l'avviso **"Il preriscaldamento è completo."** Aprire la porta e inserire il piatto. Il programma continua la cottura con le impostazioni selezionate.



Quando è impostata la funzione di preriscaldamento, non è possibile utilizzare la funzione di attivazione ritardata.

SISTEMI DI COTTURA (dipende dal modello)

SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
	RISCALDAMENTO SUPERIORE + INFERIORE Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200	30-230
	RISCALDATORE SUPERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato superiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte superiore dei piatti.	150	30-230
	RISCALDAMENTO INFERIORE Il calore viene trasmesso solo dal lato inferiore del forno. Viene utilizzato quando si vuol cuocere bene soprattutto la parte inferiore dei piatti.	160	30-230
	GRIGLIA PICCOLA Si attiva solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti e wurstel o per tostare il pane.	230	30-230
	GRIGLIA GRANDE Si attiva solo il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il riscaldamento superiore. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti, carne e wurstel o per preparare toast.	230	30-230
	GRIGLIA GRANDE + VENTILATORE Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170	30-230
	ARIA CALDA + RISCALDAMENTO INFERIORE Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento a circolo con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci umidi, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200	30-230
	ARIA CALDA Si attiva il riscaldamento a circolo e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno all'arrosto o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	180	30-230
	Aria calda ECO ¹⁾ Per ottimizzare il consumo di energia durante la cottura. Si utilizza per cuocere la carne e i dolci.	180	120-230
	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTILATORE Viene usato per la cottura di dolci poco lievitati e per fare conserve di frutta e verdura.	180	30-230

SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
	ARROSTIRE Durante la cottura automatica funziona il riscaldamento superiore in combinazione con quello a raggi infrarossi e quello a circolo. Viene usato per la cottura di tutti i tipi di carne.	180	30-230

¹⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

Con questa funzione non viene mostrata la temperatura effettiva nel forno a causa del particolare funzionamento dell'algoritmo e dello sfruttamento del calore residuo.

SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	TEMPERATURA MIN - MAX (°C)
	VAPORE		
	ARIA CALDA CON VAPORE Questo sistema viene usato per cucinare e scongelare. Consente di cucinare in modo veloce e efficace senza modificare il colore e la forma degli alimenti. Sono disponibili tre opzioni:		
	ELEVATA: per cucinare cotolette, bistecche e pezzi di carne di piccole dimensioni	160	30-230
	MEDIA: per riscaldare cibi surgelati/freddi e cucinare filetti di pesce e verdure gratinate		
	BASSA: per cucinare pezzi di carne di grandi dimensioni (arrosti, polli interi), pasta lievitata (pane e pagnotte), lasagne ecc.		
	VAPORE Usa questa modalità per: tutti i tipi di carne, stufati, verdure, torte salate, torte, pane e piatti gratinati (ovvero cibi che richiedono un periodo di cottura più lungo).	100	30-100
	SOUS VIDE è un processo di cottura lenta durante il quale un cibo sottovuoto viene cucinato a una temperatura specifica mantenuta costante. Questa tecnica è adatta alla carne, al pesce e a tutti i tipi di frutta e verdura. Gli alimenti preparati in questo modo sono succosi e sviluppano un sapore più intenso.	50	30-95

SISTEMA	DESCRIZIONE	PRESET TEMPERATURE (°C)	POTENZA PREIMPOSTATA (W)
	MICROONDE		
	SISTEMA A MICROONDE Si usa per cucinare e scongelare gli alimenti. Fornisce una cottura rapida ed efficace senza cambiare il colore o la forma degli alimentari.	-	1000
	ARIA CALDA E MICROONDE Questa modalità si usa per tutti i tipi di carne, stufati, piatti di verdure e gratinati (ossia per i piatti che richiedono più tempo di cottura).	160	600
	GRIGLIA CON VENTOLA E MICROONDE Si usa per piccoli pezzi di carne, di pesce e di verdure. Fornisce una cottura veloce e il cibo ottiene una crosta ben cotta e croccante.	200	600

POTENZA DI FUNZIONAMENTO	USO
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento rapido di bevande, acqua e pietanze ad alto contenuto di liquidi. • Cottura di cibi ad alto contenuto di acqua (minestre, salse ...).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di verdure fresche o congelate.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Far sciogliere il cioccolato • Cucinare pesce e frutti di mare. Il riscaldamento a due livelli. • Cottura di fagioli secchi a bassa temperatura. • Riscaldamento e cottura di piatti delicati a base di uova.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di latticini o marmellate a bassa temperatura.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento di alimenti, scioglimento del burro e del gelato.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento di dolci contenenti crema.

Tocca il tasto **START/STOP** per iniziare il processo di cottura al forno.
Il display visualizza tutte le impostazioni selezionate.

 Sul display lampeggia il simbolo ° C fino a quando non si raggiunge la temperatura impostata. Si sente un segnale acustico. Durante il funzionamento non è possibile modificare i sistemi di cottura.

FUNZIONI DI TEMPO - TIMER - DURATA



Nella modalità Professionale di base si possono selezionare le impostazioni di tempo. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Durata del funzionamento

Attivazione ritardata



Impostazione della durata di funzionamento

Con questa modalità si imposta il tempo per quanto si vuole fare funzionare il forno.

Impostare il tempo desiderato di funzionamento e confermarlo (il tempo max. di funzionamento è di 10 ore).

Sul display appare il tempo di funzionamento rimanente.

Premere START per iniziare la cottura. Sul display appaiono tutte le impostazioni selezionate. Tutte le funzioni di tempo possono essere disattivate impostando il tempo su "0".



Impostazione per l'attivazione ritardata del forno

Con questa modalità impostare per quanto tempo si vuole fare funzionare il forno (durata) e a che ora deve smettere di funzionare (fine) (si può impostare l'attivazione ritardata per 24 ore). Controllare che l'orologio sia impostato correttamente sull'ora del giorno.

Esempio:

Ora attuale: 12:00

Tempo di cottura: 2 ore

Fine della cottura: alle 18:00

Prima bisogna impostare il TEMPO DI DURATA DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Il display mostra automaticamente la somma dell'ora del giorno e l'ora della durata di funzionamento del forno (14:00). Poi stabilire ancora la FINE DEL FUNZIONAMENTO impostando l'ora (18:00). Premere START per iniziare la cottura. Il timer attende il momento di inizio della cottura. Il display visualizza l'avviso: **"L'avvio della cottura è rinviato. Inizierà alle ore 16:00."**



Trascorso il tempo impostato, il forno smette automaticamente di funzionare. Si sentirà un breve segnale acustico e nel menù appare la scritta Fine.

Dopo alcuni minuti di inattività, l'apparecchio va in modalità di attesa - standby. Appairà l'ora del giorno.

PREPARAZIONE A PASSI

Questo metodo consente con una cottura di combinare tre diversi modi di preparare il cibo susseguenti.
Selezionando le varie impostazioni si ottiene la preparazione di piatti nel modo desiderato.



Nella **modalità Professionale** di base è possibile selezionare il Programma a fasi combinate e vapore. Confermare la selezione premendo il **TASTO**.



Selezionare: passo 1, passo 2, passo 3. Confermare la selezione premendo il **TASTO**.

 Il primo passo è già selezionato se prima sono state impostate le **Funzioni di tempo**.



Impostare il sistema, la temperatura e l'ora. Confermare la selezione con il **SEGNO DI SPUNTA** e premendo il **TASTO**.

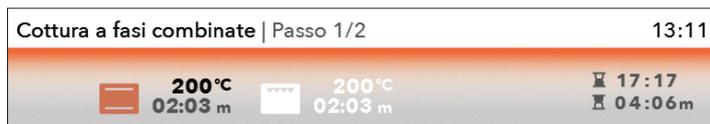


Intero tempo di cottura - fine

Funzionamento del passo attuale

Temperatura e durata del passo selezionato

Toccando il tasto START il forno inizia a funzionare prima secondo il passo 1 (nella parte inferiore del display appare la striscia col passo con cui si sta svolgendo la cottura). Trascorso il tempo impostato, si attiva il passo 2 e poi il passo 3, se è stato impostato.



 Se si desidera cancellare uno qualsiasi dei passi durante il funzionamento, girare il TASTO, selezionare il passo e disattivarlo confermando col SEGNO DI SPUNTA. Questo può essere fatto solo per i passi che non sono stati ancora avviati.

INIEZIONE DI VAPORE

Si consiglia il getto di vapore per la cottura di :

- **carne** (verso la fine della cottura): la carne sarà più succosa e morbida e ciò eviterà di dover bagnare con acqua. Carne: manzo, vitello, maiale, selvaggina, pollame, agnello, pesce, salsicce;
- **pane, focacce**: usare il vapore i primi 5-10 minuti di cottura. La crosta di pane sarà croccante e ben cotta;
- **sformati di frutta e verdura**, lasagne, piatti forti, budini;
- **verdure**, in particolare patate, cavolfiori, broccoli, carote, zucchine e melanzane.

È possibile eseguire il getto di vapore nella modalità **professionale** di base quando si seleziona la durata del funzionamento. Il tempo di preparazione deve essere abbastanza lungo da consentire il getto di vapore.



Il tempo totale di preparazione non deve essere inferiore a 10 minuti.



Seleziona il **simbolo +** per il getto di vapore. Confermare la selezione premendo il **TASTO**.



Ruotare il **TASTO** e seleziona il simbolo - Programma a fasi combinate (vedi capitolo **PROGRAMMA A FASI COMBinate**) - intensità del getto di vapore in tre fasi.

A) GETTO DI VAPORE A FASI COMBinate

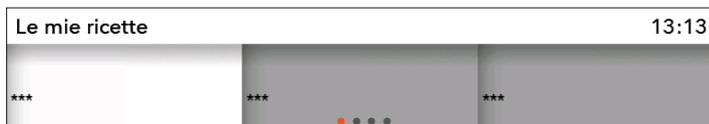
Impostare i passaggi (vedere **PROGRAMMA A FASI COMBinate**). Selezionare il simbolo per il getto di vapore. Il sistema calcolerà automaticamente i singoli getti di vapore in base al tempo totale. Toccare i tasti **START/STOP** per far iniziare il funzionamento.

B) GETTO DIRETTO DI VAPORE

Il getto di vapore diretto viene eseguito durante il processo di cottura. Seleziona il simbolo . Appare l'avviso: **"Si vuole spruzzare il vapore?"** Il simbolo lampeggia fino a quando il processo non è completo. Si può ripetere il getto di vapore direttamente in tre passaggi, poi il simbolo del vapore si spegne.

C) SALVARE IL PROGRAMMA PERSONALIZZATO (LE MIE RICETTE)

Alla fine del funzionamento appare il menù Fine. Selezionare il simbolo  e salvare le impostazioni selezionate nella memoria del forno.

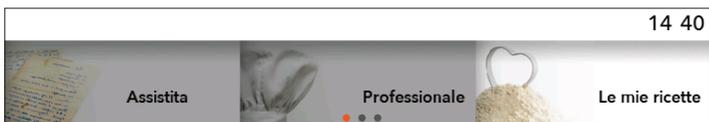


Ruotare il TASTO e nel menù principale selezionare **Le mie ricette**. Confermare la selezione.

 È possibile memorizzare 12 ricette.



Selezionare il nome ruotando il TASTO e confermando le lettere. Se occorre, cancellare il nome con la freccia; salvare il nuovo nome col segno di spunta.



Le ricette preferite possono essere ri-selezionate selezionando Le mie ricette nel menù principale. Confermare la selezione col TASTO.



Vengono visualizzati i valori preimpostati che possono ancora essere modificati.

Al termine del funzionamento, viene visualizzato il menù Fine. Se si sono apportate delle modifiche, possono essere salvate selezionando il simbolo . Selezionare la ricetta con lo stesso nome. Sul display appare la scritta **"Il programma verrà sovrascritto"**.

- Confermare la scelta se si desidera salvare la ricetta con lo stesso nome o con un nuovo nome.

- La scelta può essere annullata. Viene visualizzata una schermata in cui si seleziona una nuova finestra e si salva la nuova ricetta.

D) COTTURA A VAPORE (Vapore - un rapido accesso ai programmi a vapore)

 Confermare ciascuna impostazione premendo il TASTO.



Ruotare il TASTO e selezionare la modalità Vapore. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Selezionare le proprie impostazioni di base.

- 1 sistema
- 2 temperatura nel forno
- 3 durata del funzionamento
- 4 preparazione a fasi combinate (vedi capitolo PROGRAMMA A FASI COMBinate)

 Usare il preriscaldamento se si desidera riscaldare il forno il più rapidamente possibile alla temperatura desiderata.

Riempire il **serbatoio dell'acqua** con acqua fresca fino al segno MAX. Usate il SET A VAPORE per preparare verdure, pesce, carne e patate che non vengono cotti in una salsa. Inserire il set a vapore nella 2° guida.

SOUS VIDE (COTTURA A VAPORE)

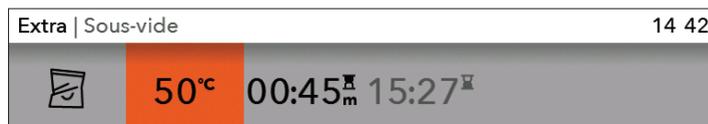
Aromatizzare il cibo e chiuderlo in un sacchetto di plastica adatto per il sottovuoto e per la cottura col metodo Sous-vide. Posizionare il cibo confezionato su una teglia forata e posizionarla nel livello centrale del forno.



Ruotare il TASTO e nel menù principale selezionare **Extra**. Confermare la selezione. Viene visualizzato il menù delle Funzioni avanzate.



Ruotare il TASTO e selezionare **Sous-vidé**.



Selezionare la temperatura e il tempo di cottura. Cuocere gli alimenti per lungo tempo a bassa temperatura (vedere la tabella di cottura).

Dopo la cottura, rimuovere il cibo dalla busta. Per un gusto più intenso, rosolare il cibo rapidamente in olio caldo.

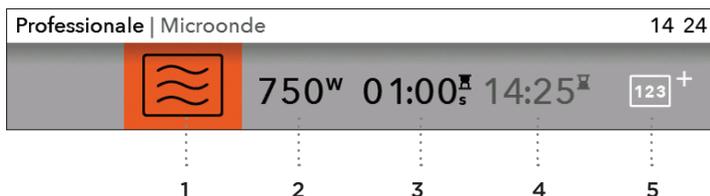
Piatto	TSpessore (cm)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (minuti)
CARNE			
Bistecca di manzo, mediamente cotta	3	60	150-180
Bistecca di manzo, molto cotta	3	70	140-170
Bistecca di maiale, mediamente cotta	3	65	70-100
Bistecca di maiale, molto cotta	3	70	70-100
Bistecca di agnello, mediamente cotta	2	60	90-120
Bistecca di agnello, molto cotta	2	70	70-100
Bistecca di vitello, mezzo cotta	3	60	90-120
Bistecca di vitello, molto cotta	3	70	70-100
Petti di pollo senza ossa	3	65	90-120
Petti di anatra senza ossa	3	65	120-150
Petti di tacchino senza ossa	3	65	180-210
Filetto di pesce	1	55	40-60
Bistecca di pesce	2	55	40-60
Gamberi	/	60	30-40
Polpo, tentacoli	/	85	180-240
Conchiglie (capesante)	/	60	40-60
Carote tagliate	1	85	90-120
Patate a cubetti	2	85	100-130
Asparagi	/	85	50-70
Melanzane	1	85	50-70
Frutta a pezzetti	/	70	90-120

E) COTTURA A MICROONDE

 Confermare ogni impostazione premendo il PULSANTE.



Ruotare il PULSANTE e selezionare **Microonde**. Confermare premendo il PULSANTE.



Selezionare le impostazioni ruotando e confermando il PULSANTE.

- 1 sistema a microonde
- 2 potenza/temperatura (per i sistemi combinati)
- 3 durata del funzionamento
- 4 partenza ritardata
- 5 preparazione a passi (vedere il capitolo PROGRAMMA A PASSI)

Per i sistemi a microonde non è possibile impostare l'Attivazione ritardata.

Toccare il tasto START / STOP per avviare il funzionamento.

Sul display appare il conto alla rovescia e le impostazioni selezionate.

 Se è stato selezionato un sistema combinato a microonde, il simbolo °C lampeggia fino al raggiungimento della temperatura impostata.

INIZIA IL PROCESSO DI COTTURA

Prima dell'inizio della preparazione il tasto START/STOP lampeggia.

Avviare il processo di preparazione toccando il tasto START/STOP.

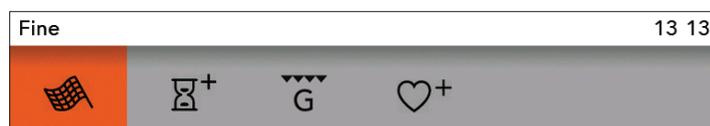
Per modificare le impostazioni correnti durante il processo, premere e ruotare il TASTO.



 Se la porta viene aperta durante il funzionamento, la cottura si interrompe. Continua quando la porta viene richiusa. È necessario richiuderla entro un massimo di 3 minuti, altrimenti il funzionamento verrà interrotto e sul display apparirà Fine.

FINE DEL FUNZIONAMENTO E DISATTIVAZIONE DEL FORNO

Si interrompe il processo di preparazione premendo a lungo il tasto START/STOP.



Ruotare il TASTO, appare il menù **Fine** con i simboli.



Fine

Selezionare il simbolo per terminare la cottura. Sul display appare il menù di base.



Prolungamento del tempo di funzionamento

Selezionando questo simbolo si può prolungare la cottura. Si può stabilire una nuova ora di fine della cottura (vedi il capitolo FUNZIONI DI TEMPO).



Aggiungi gratin

Selezionare il simbolo se si desidera alla fine del funzionamento far gratinare la superficie del cibo.



Aggiungi alle mie ricette

Questa funzione consente di salvare le impostazioni selezionate nella memoria del forno per poterle riutilizzare la prossima volta.

 Dopo aver usato il forno, nei canali di raccolta della condensa (sotto la porta) si accumula dell'acqua; asciugarla con una spugna o un panno.

SELEZIONE DELLE FUNZIONI EXTRA



Ruotare il TASTO e nel menù di base selezionare **Extra**. Confermare la selezione. Appare il menù delle funzioni extra.

 Alcune funzioni su alcuni sistemi non possono essere selezionate e di questo avvisa un segnale acustico.

Pulizia a vapore

Il programma semplifica la rimozione di macchie nel forno. (Vedi capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.)

Scongelamento

Con questa modalità l'aria circola senza avviare il riscaldamento. Funziona solo la ventola. Si usa per uno scongelamento lento di cibi congelati (torte, dolci, pane e panini, e frutta surgelata). Selezionando il simbolo specificare il tipo di cibo, peso, ora di inizio e fine dello scongelamento. A metà tempo dello scongelamento, girare gli alimenti, mescolarli e separarli l'un dall'altro se erano congelati assieme.

Riscaldamento

Viene utilizzato per conservare il calore dei cibi già preparati. Selezionando il simbolo stabilire la temperatura e l'ora di inizio e fine del riscaldamento.

Riscaldamento dei piatti

Si usa quando si desidera preriscaldare il servizio (piatti, tazze) per mantenere più a lungo il cibo caldo. Selezionando il simbolo, specificare la temperatura e il tempo di inizio e di fine del riscaldamento.

Rigenerazione

Con questa modalità di funzionamento si può riscaldare il cibo già cotto. Poiché per riscaldare si usa il vapore, il cibo non perde la sua qualità. Il gusto e la consistenza sono conservati come se il cibo fosse appena cucinato. Si possono rigenerare allo stesso tempo diversi piatti diversi.

- Con questa funzione, è possibile selezionare l'inizio e la fine del processo rigenerazione.

Preriscaldamento rapido

Si usa quando si desidera che il forno si riscaldi velocemente fino alla temperatura desiderata. Non è adatto per la cottura degli alimenti.

Quando il forno viene riscaldato alla temperatura impostata, il riscaldamento si spegne e il forno è pronto per la cottura secondo la modalità selezionata.

Shabbat

In questa modalità impostare la temperatura tra 85-180° C e il tempo (massimo 74 ore) di attività di Shabbat. Premendo START, il tempo inizia il conto alla rovescia. Nel forno la luce si accende. Tutti i suoni e le prestazioni saranno disattivati ad eccezione del tasto per accendere e spegnere (ON/OFF). Alla fine, si può salvare l'impostazione nella memoria.



In caso di interruzione della corrente, la modalità Shabbat viene cancellata e il forno ritorna alla posizione di partenza.



Attenzione: il produttore non è responsabile dell'uso improprio della modalità Shabbat.

Sous-vide (cottura sotto vuoto)

Si usa per la cottura lenta sottovuoto col vapore. Il cibo sottovuoto viene cotto lentamente a bassa temperatura. Il cibo sviluppa un gusto più intenso e conserva più vitamine e minerali.

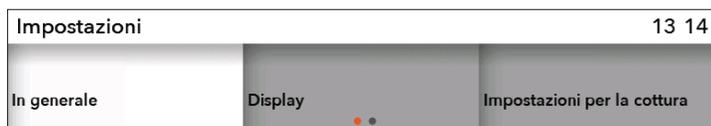


Ruotare il TASTO, appare il menù **Fine** con i simboli.

SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI GENERALI



Ruotare il TASTO e nel menù principale selezionare **Impostazioni**. Confermare la selezione.



Ruotando il TASTO far scorrere il menù. Confermare ogni selezione premendo il TASTO.

In generale

Lingua - scegliere la lingua che si vuole che appaia sul display.

Tempo - l'ora del giorno deve essere impostata al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o se l'apparecchio per lungo tempo (più di una settimana) viene sconnesso dalla rete elettrica. Impostare l'ORA - il tempo, quindi nella finestra del Tempo impostare il modo di apparizione dell'ora: digitale o analogica.

Data - la data deve essere impostata al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o se l'apparecchio per lungo tempo (più di una settimana) viene sconnesso dalla rete elettrica. Impostare il giorno, il mese e l'anno.

Suono - il volume del segnale acustico può essere impostato quando nessuna funzione di tempo è attiva (viene mostrata solo l'ora).

Volume - è possibile scegliere tra tre volumi.

Tasti del suono - è possibile impostarne l'attivazione e lo spegnimento. Suono all'avvio/interruzione - è possibile impostarne l'attivazione e lo spegnimento.

Display

In questo menù è possibile impostare:

L'illuminazione - si possono impostare tre diversi livelli.

La modalità notte - impostare l'ora fino a quando si desidera che il display resti oscurato.

Impostazione dell'apparecchio in standby - lo schermo si disattiva automaticamente dopo un'ora.

Impostazioni per la cottura

Le mie impostazioni del forno a microonde.

Potenza del programma predefinito.

Sistema

Informazioni sull'apparecchio

Impostazioni di fabbrica

Illuminazione del forno durante il funzionamento - l'illuminazione del forno è disattivata anche quando durante il funzionamento si apre la porta del forno.

Illuminazione del forno - l'illuminazione del forno si accende automaticamente quando si apre la porta o quando il forno si accende. Dopo la cottura o chiusura della porta, la luce resta accesa per circa 1 minuto. È possibile accendere o spegnere la luce del forno premendo il tasto LAMPADINA.



SICUREZZA BAMBINI

Si accende toccando il tasto CHIAVETTA. Sul display appare: "**La sicurezza bambini è inserita**". Toccando di nuovo questo tasto la sicurezza si sblocca.



Se si imposta il blocco quando non ci sono alcune funzioni di tempo impostate (appare solo l'ora del giorno sul display), il forno non funzionerà.

Se si imposta la sicurezza bambini dopo aver impostato una qualsiasi funzione di tempo, il forno funzionerà normalmente, ma non è possibile modificare le impostazioni.

Quando la sicurezza bambini è attivata, non è possibile modificare i sistemi né le funzioni supplementari. È possibile disattivare solo la cottura. La sicurezza bambini rimane attiva anche dopo che il forno è stato spento. Se si desidera selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare la sicurezza bambini.



IMPOSTAZIONE DELL'ALLARME

L'allarme può essere utilizzato da solo, indipendentemente dal funzionamento del forno. Si attiva premendo il tasto.

L'impostazione più lunga possibile è di 24 ore. Una volta trascorso il tempo impostato, si sente un segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi altrimenti dopo un minuto si spegne automaticamente.



Dopo l'interruzione di corrente o dopo aver disattivato l'apparecchio, tutte le impostazioni personali extra vengono salvate.

DESCRIZIONE DEI SISTEMI E DELLE TABELLE DI COTTURA

Se nella tabella di cottura non si trova l'alimento scelto, cercare i dati di un cibo simile.

I dati vengono mostrati per un solo livello di cottura del cibo nel forno.

Le temperature vengono date nei valori inferiori e superiori. In primo luogo, impostare la temperatura più bassa; se il cibo non risulta abbastanza cotto, la prossima volta bisogna aumentare la temperatura.

I tempi di cottura sono indicativi e possono variare in base a determinate condizioni. .

Il forno deve essere preriscaldato solo se viene così indicato nella ricetta o nelle tabelle di questo manuale per l'uso. Riscaldando il forno vuoto si consuma molta energia, perciò cucinando in successione diversi tipi di dolci o pizze si contribuisce al risparmio di molta energia dato che il forno è già riscaldato.

Quando si utilizza la carta da forno, verificare che sia resistente alle alte temperature.

Quando si cucinano grandi tagli di carne o di dolci, si creerà nel forno una maggiore quantità di vapore che può causare la formazione di condensa nella porta del forno. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo la cottura, asciugare la porta e il vetro del forno.

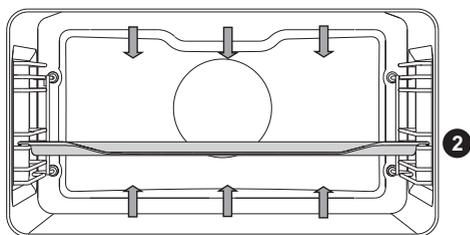
Verso la fine del tempo di cottura, è possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine della cottura per sfruttare il calore accumulato e quindi risparmiare energia.

Non lasciar raffreddare le pietanze nel forno chiuso per evitare che si appannino.



Il segno * significa che il forno deve essere preriscaldato per il tipo di cottura selezionata.

RISCALDAMENTO SUPERIORE + INFERIORE



Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno.

Cottura della carne

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne durante la cottura. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale	1500	1	180-200	90-120
Spalla di maiale	1500	1	180-200	110-140
Arrotolato di maiale	1500	2	180-200	90-110
Arrosto di manzo	1500	1	170-190	120-150
Arrotolato di vitello	1500	2	180-200	80-100
Controfiletto d'agnello	1500	1	180-200	60-80
Lombo di coniglio	1000	2	180-200	50-70
Stinco di cervo	1500	1	180-200	90-120
Involtini di carne	/	2	180-200	15-30
PESCE				
Brasato di pesce	1000 g/pezzo	2	190-210	40-50

Cottura di dolci:

Si usa un solo livello e teglie scure in quanto nelle teglie chiare i dolci si bruciano dato che queste teglie riflettono il calore.

Lo stampo per dolci deve essere posto sulla griglia; se si utilizza la teglia fornita, rimuovere la griglia. Se il forno viene preriscaldato, il tempo di cottura sarà più breve.

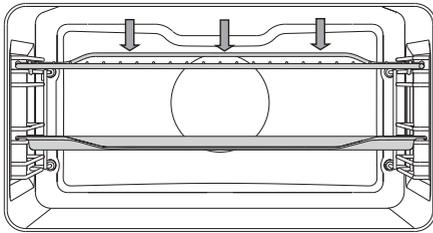
Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
PANE E PASTE			
Pane bianco, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pane di farina saracena, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pane integrale, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pane di segale, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pane di farro, 1 kg *	2	180-190	50-60
Soufflé dolce	2	170-190	40-50
Panini *	2	190-210	20-30
Torta alle noci	1	170-180	50-60
Pan di Spagna *	1	160-170	30-40
Macarons (pasticcini)	2	130-150	15-25
Strudel di verdure	2	190-200	25-35
Strudel alla frutta	2	190-200	25-35
Pasticcini a base di pasta lievitata	2	200-210	20-30
Pierogi al cavolo *	2	190-200	25-35
Plumcake alla frutta	1	130-150	80-100
Meringhe, spumoni	2	80-90	110-130
Buchteln alla marmellata	2	170-180	30-40

Consiglio	Uso
La torta è cotta?	<ul style="list-style-type: none"> • Con un bastoncino pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta. • Spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la ricetta. • La prossima volta usare meno liquido. • Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.
Il dolce è troppo chiaro nel fondo?	<ul style="list-style-type: none"> • Usare teglie scure. • Porre il dolce in un livello più basso e verso la fine della cottura accendere il riscaldamento inferiore.
Il dolce con ripieno umido non è cotto a sufficienza?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.



La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

GRIGLIA GRANDE, GRIGLIA PICCOLA



4 Nel grande grill funzionano il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi che sono installati nella parte superiore del forno.

2 Per l'arrosto funziona solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill.

La temperatura massima consentita: 230° C.

Il riscaldamento a raggi infrarossi (grill) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti. Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

La cottura con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatta per la preparazione croccante e non grassa di salsicce, fettine di carne e pesce (bistecche, cotolette, fettine di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la graticola, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 4° guida. Nella 1° o 2° guida bisogna inserire una teglia per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si usa per la cottura la graticola, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 4° guida. Nella 1° o 2° guida bisogna inserire una teglia per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Dopo ogni cottura arrosto bisogna pulire il forno e gli accessori.

Tabella di cottura con grill - arrosto

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	3	230	20-25
Coppa di maiale	150 g/pezzo	3	230	25-30
Cotolette / braciole	280 g/pezzo	3	230	30-35
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	3	230	20-25
PANE TOSTATO				
Crostini	/	3	230	5-10
Panini imbottiti	/	3	230	5-10

Tabella di cottura con grande grill - arrosto

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Bistecca, al sangue	180 g/pezzo	3	230	10-15
Bistecca, ben cotta	180 g/pezzo	3	230	15-20
Coppa di maiale	150 g/pezzo	3	230	15-20
Cotolette / bracirole	280 g/pezzo	3	230	20-25
Scaloppa di vitello	140 g/pezzo	3	230	15-20
Salsicce ai ferri	70 g/pezzo	3	230	10-20
Polpettone (Leberkäse)	150 g/pezzo	3	230	15-20
PESCE				
Tranci / filetti di salmone	200 g/pezzo	3	230	15-20
PANE TOSTATO				
6 fette di pane	/	3	230	1-4
Panini imbottiti	/	3	230	2-5

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

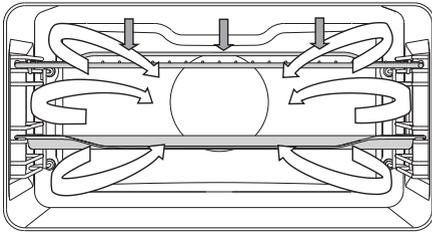
Quando si cuociono le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e poi mettere nella griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo.



Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno chiusa.

Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere la carne.

GRIGLIA GRANDE + VENTILATORE

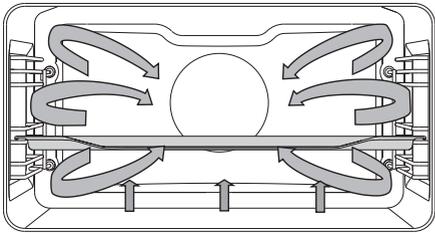


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

(Vedere la descrizione e i consigli per l'ARROSTO).

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Anatra	2000	1	180-200	90-110
Arrosto di maiale	1500	1	170-190	90-120
Spalla di maiale	1500	1	160-180	100-130
Mezzo pollo	700	1	190-210	50-60
Pollo	1500	1	200-220	60-80
Polpettone	1500	1	160-180	70-90
PESCE				
Trota	200 g/pezzo	2	200-220	20-30

ARIA CALDA + RISCALDAMENTO INFERIORE

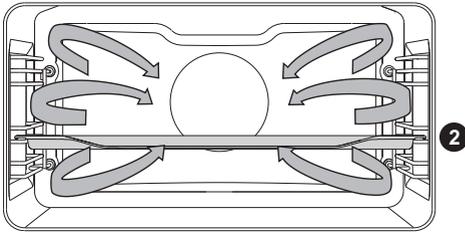


Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

(Vedere la descrizione e i consigli per RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE).

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Cheesecake, pasta frolla	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, pasta frolla	1	200-210	50-60
Strudel di mele, pasta fillo	2	180-190	50-60

ARIA CALDA



Funzionano il riscaldamento circolare e la ventola. La ventola sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione di aria calda intorno alla carne o ai dolci.

Cottura della carne:

È possibile utilizzare un recipiente smaltato, di vetro a prova di fuoco, di argilla o ghisa. Le teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante la cottura, assicurarsi che vi sia abbastanza liquido per evitare che la carne bruci. Ogni tanto girare la carne durante la cottura. Se si copre l'arrosto, rimarrà più succoso.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di maiale, con cotica	1500	1	170-190	90-120
Pollo, intero	1500	2	180-200	70-90
Anatra	2000	1	170-190	120-150
Petto di pollo	1000	2	190-210	50-60
Pollo farcito	1500	1	190-210	110-130

Cottura di dolci:

Si consiglia di preriscaldare il forno.

I piccoli dolci possono essere cotti in teglie basse su più livelli (2° e 3°).

Si noti che il tempo di cottura può essere diverso anche con teglie uguali. Potrebbe essere necessario estrarre la teglia superiore prima di quella inferiore.

Posizionare sempre i modelli sulla griglia; se si usa la teglia allegata, togliere la griglia.

Preparare i piccoli dolci con lo stesso spessore per ottenere una doratura uniforme.

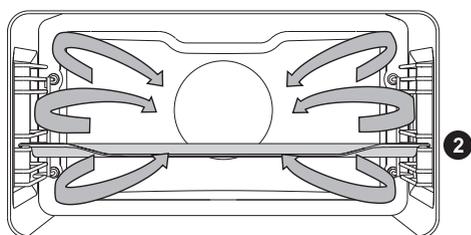
Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
PANE E PASTE			
Pan di Spagna	1	160-170	30-40
Torta sbrisolona (crumble)	2	170-180	25-35
Plumcake	1	160-170	30-40
Roulade / rotolo dolce*	2	170-180	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	1	170-180	50-70
Treccia, (pasta lievitata)	2	170-180	35-50
Strudel di mele	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Biscotti, pasta frolla *	2	160-170	15-25
Biscotti al burro, con sparabiscotti *	2	150-160	20-30
Piccole torte *	2	150-160	20-30
Salatini, lievitati	2	180-190	20-35
Biscotti, pasta sfoglia	2	180-190	20-30
Pasticcini alla crema	2	190-200	25-45
PRODOTTI CONGELATI			
Strudel alla ricotta / di mele	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Patate fritte, per cottura in forno	2	210-220	25-40
Crocchette, al forno	2	210-220	20-35



La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

ARIA CALDA ECO

eco



Sono attivi il riscaldatore circolare e la ventola.

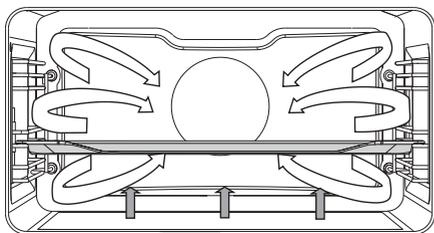
La ventola sulla parete posteriore del forno consente la circolazione continua di aria calda intorno alla carne, le verdure o i dolci.

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE			
Arrosto di maiale, 1 kg	1	200-210	110-130
Arrosto di maiale, 2 kg	1	200-210	130-150
Arrosto di manzo, 1 kg	1	210-220	100-120
PESCE			
Pesce intero, 200 g / pezzo	2	200-210	40-50
Filetto di pesce, 100 g / pezzo	2	210-220	25-35
PANE E PASTE			
Biscotti al burro	2	180-190	20-30
Piccoli cupcake	2	190-200	30-35
Roulade / rotolo dolce	2	200-210	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	1	190-200	55-65
VERDURA			
Patate gratinate	2	190-200	40-50
Lasagne	2	200-210	45-55
PRODOTTI CONGELATI			
Patatine fritte, 1 kg	2	230-240	35-45
Medaglioni di pollo, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Bastoncini di pesce, 0,6 kg	2	220-230	30-40



La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.

RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTILATORE



Si usa per la cottura di dolci a bassa lievitazione e per fare le conserve di frutta e verdura. Si usa il 2° livello da sotto e una forma da dolci non troppo alta in modo che l'aria riscaldata circoli anche sul lato superiore del cibo che sta cuocendo.

CONSERVE

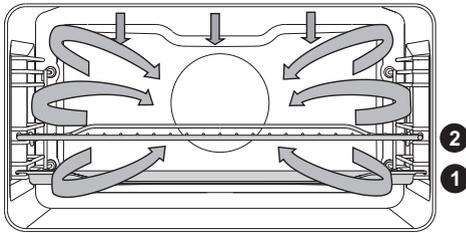
Preparare come al solito il cibo e i barattoli per le conserve. Utilizzare i vasetti con un anello di gomma e coperchio in vetro. Non usare vasetti con coperchi filettati o in metallo né lattine. I vasetti devono essere delle stesse dimensioni, riempiti dello stesso contenuto e ben chiusi.

In una teglia da forno profonda, versare 1 litro di acqua calda (circa 70° C), quindi metterci 6 vasetti. Inserire il tutto nel forno al secondo livello.

Durante la preparazione delle conserve, controllare il cibo e cuocere fino a quando il liquido nei vasetti inizia a bollire, ovvero fin quando appaiono bollicine nel primo vasetto.

Tipo di cibo	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Temperatura ad inizio ebollizione	tempo di riposo in forno (min)
FRUTTA					
Fragole (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
Drupacee (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
Pappa di frutta (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
VERDURA					
Cetriolini sottaceto (6 × 1 l)	2	180	40-60	spegnere	20-30
Fagioli / carote (6 × 1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ARROSTIRE



Durante la cottura automatica funziona il riscaldamento superiore in combinazione con quello a raggi infrarossi e con il riscaldamento circolare. Si usa per tutti i tipi di carne.

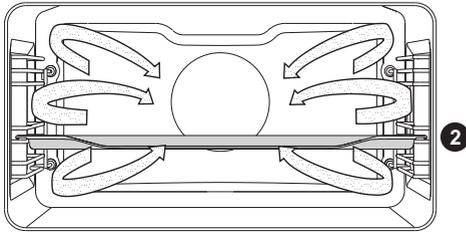
Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nella 3° guida. Nella 2° guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, inserirla nella 2° guida.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)	Temperatura al cuore (° C)
Filetto di manzo	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Pollo, intero	1500	2	180-200	65-85	85-90
Tacchino	4000	2	170-190	150-180	85-90
Arrosto di maiale	1500	2	170-190	100-120	70-85
Polpettone	1000	2	170-190	50-65	80-85
Vitello	1000	2	170-190	70-90	75-85
Agnello	1000	2	180-200	50-70	75-85
Cervo	1000	2	180-200	60-90	75-85
Pesce intero	1000	2	170-190	40-50	75-85
Cosce di pollo	1000	2	190-210	45-55	85-90

* poco cotto (al sangue) = 55-60°C; mediamente cotto (rosa) = 65-70°C; ben cotto = 70-75°C

ARIA CALDA CON VAPORE

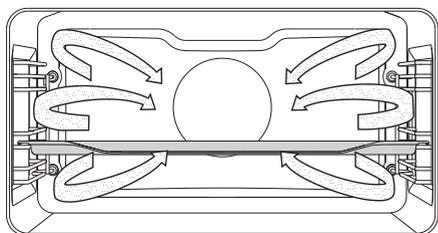


L'acqua dal generatore di vapore entra nel vano di cottura in forma di vapore. In aggiunta, il riscaldatore rotondo con ventola assicura la circolazione continua dell'aria calda e del vapore.

 Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Intensità del vapore	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Manzo / coscia	1000	1	1	170-190	80-110
Manzo / filetto	1000	1	2	180-200	50-70
Vitello / coscia	1000	1	1	180-200	80-110
Agnello	1000	1	1	180-200	60-90
Pollame, intero	1500	1	1	180-200	65-85
Pollame / petto	1000	2	3	180-200	50-60
Maiale / filetto	1000	1	2	180-200	50-70
Pesce	200 g/pezzo	2	2	190-210	25-35
Patate	1000	2	1	190-210	45-60
Patate con broccoli	1000	2	2	180-200	35-50

VAPORE



L'acqua dal generatore di vapore entra nel vano di cottura in forma di vapore.



Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.

Carne

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Crauti e salsiccia	700	2	100	30-40
Bistecca di manzo	1000	2	100	40-50
Petto di pollo	1000	2	100	20-30
Gamberetti	1000	2	100	20-30
Filetto di pesce	500	2	80	15-20
Trancio di pesce	500	2	80	20-25
Pesce intero	400	2	100	20-30
Cozze	1000	2	100	15-20
Wurstel di Francoforte	1000	2	85	10-15

Verdura

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fagiolini	500	/	2	100	55-65
Fagioli	500	1:2	2	100	90-100
Piselli	500	/	2	100	20-25
Cavolfiore - intero	500	/	2	100	25-35
Cavolfiore - a pezzi	500	/	2	100	15-25
Broccoli - interi	500	/	2	100	20-30
Broccoli - a pezzi	500	/	2	100	15-25
Carote - intere	500	/	2	100	25-35
Carote, a cubetti	500	/	2	100	20-30
Mais	500	/	2	100	25-35
Ceci	500	1:2	2	100	85-95
Finocchio	500	/	2	100	15-25
Cavolo rapa	500	/	2	100	25-35
Barbabietole rosse - intere	500	/	2	100	65-75
Peperoni	500	/	2	100	15-20
Radicchio	500	/	2	100	15-20
Cavoletti di Bruxelles	500	/	2	100	20-30
Asparagi	500	/	2	100	15-25
Spinaci	500	/	2	100	10-15
Bietola	500	/	2	100	15-20
Verdure miste	1000	/	2	100	25-35
Cavolo	500	/	2	100	35-45
Cavolo cinese	500	/	2	100	30-40
Melanzane	500	/	2	100	10-20
Zucchine	500	/	2	100	10-20
Patate, intere	500	/	2	100	30-40
Patate affettate	500	/	2	100	25-35

Pasta / riso / cereali

Tipo di cibo	Peso (g)	Rapporto cibo : liquido	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Riso bianco	200	1:2	2	100	25-35
Riso integrale	200	1:2	2	100	55-65
Risotto	Ricetta	1:2	2	100	30-40
Pasta	200	1:2	2	100	15-25
Pasta integrale	200	1:2	2	100	15-25
Miglio	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	2	100	15-25
Dim Sum	500	/	2	100	15-25
Tortellini	500	/	2	100	20-30
Couscous	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	2	100	15-20

Dolci

Tipo di cibo	Peso (g)	Ratio food:liquid	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fondere il cioccolato *	200	/	2	50	20-30
Sciogliere / dissolvere la gelatina *	1 confezione	/	2	50	15-20
Riso e latte	Ricetta	1:4	2	100	30-40
Pasta lievitata	Ricetta	/	2	40	25-35
Crème caramel	Ricetta	/	2	100	40-50

* Coprire il contenitore con un coperchio o pellicola

Piatti a base di uova

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Uova alla coque	200	2	100	10-15
Uova sode	200	2	100	15-20
Uova in camicia	200	2	100	13-17
Uova strapazzate	200	2	100	10-15
Omelette con pancetta	Ricetta	2	100	15-20

Frutta

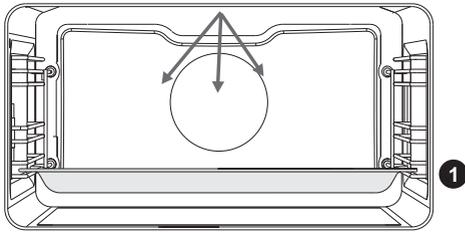
Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Fette di mela	500	2	100	5-15
Fette di albicocche	500	2	100	5-15
Ciliegie	500	2	100	10-15
Uva spina	500	2	100	5-15
Pere - pezzi	500	2	100	5-15
Prugne	500	2	100	5-15
Rabarbaro	500	2	100	5-15
Nettarine	500	2	100	5-10

Scongelamento

Tipo di cibo	Peso (g)	N. Guida (partendo dal basso)	Temperatura (° C)	Tempo di scongelamento (min)
Carne congelata	500	2	50	40-50
Pollame congelato	1500	2	50	50-60
Pesce congelato, 200 g / pezzo	1000	2	50	35-45
Frutta surgelata	500	2	50	10-20
Piatti pronti surgelati	1000	2	60	45-60

 Per asciugare l'interno del forno, imposta l'aria calda e il tasto riscaldatore  a 170 °C per 15 minuti. Dopo la fine del programma lascia aperta la porta del forno per almeno due minuti per far uscire il vapore e far sì che l'interno del dispositivo si asciughi.

MICROONDE



Si usa per scongelare, riscaldare e cucinare pietanze.

Livelli di potenza: 90, 180, 360, 600, 750 e 1000 W.

Inserire la teglia in vetro nella 1° guida.

Scongelamento

Tipo di cibo	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di scongelamento (min)
CARNE			
Carne macinata **	500	90	35-45
Carne a pezzetti **	500	90	20-30
Bistecche **	500	90	20-30
Pezzi interi di carne **	1000	90	70-80
Porzioni di pollame **	500	90	25-35
Pesce intero **	200	90	15-20
PANE E PASTE			
Pane **	1000	90	20-25
Panini **	500	90	10-15
Torta alle noci **	500	90	15-25
Pane dolce alla frutta **	500	90	15-25
FRUTTA E VERDURA			
Frutta	500	90	15-25
Verdura	500	90	20-30

** Girare il cibo a metà della procedura.

Separare ogni pezzo l'uno dall'altro. Alla fine del processo, lasciare il cibo a temperatura ambiente per 10-20 min. per far stabilizzare la temperatura all'interno del cibo.

Riscaldamento

Tipo di cibo	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di scongelamento (min)
CIBO			
Bistecche	300 g	600	3-5
Pesce intero	200 g	600	3-5
Verdure miste *	500 g	600	3-5
Contorni *	500 g	600	3-5
Salse *	500 g	600	2-4
Zuppe / minestrone *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Medaglioni di pollo	500 g	600	2-4
Panini imbottiti	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Fondere il cioccolato	100 g	600	2-4
Ammorbidire il burro	250 g	180	2-4
Biberon	2 dl	360	3-4
Cibo per bambini	4 dl	180	2-3
BEVANDE			
Acqua	2 dl	1000	1-2
Caffè	2 dl	1000	1-2
Vin brulè	2 dl	1000	1-2
Latte	2 dl	1000	1-2

* Durante il riscaldamento, mescolare il cibo più volte.

Cottura

Quando si cucina carne e verdure, si consiglia di utilizzare un contenitore di vetro con un coperchio.

Posizionare il contenitore di vetro su una teglia di vetro sulla 1° guida.

Tipo di cibo	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min)
CARNE			
Cosce di pollo **	1000	600	20-30
Ali di pollo **	1000	600	15-25
Pollo brasato in salsa *	500	1000	15-25
Pollo - intero **	1500	600	45-60
Arrosto di maiale **	1000	600	45-60
Braciole di maiale **	500	750	25-35
Bistecche **	500	1000	10-20
Polpettone	700	600	25-35
Polpette *	1000	1000	10-20
Pesce **	200	600	15-20
DOLCI			
Soufflé di cioccolato	6	360	12-17
Soufflé di formaggio	pirofila di vetro	750	15-20
Purea di frutta	pirofila di vetro	750	12-17
Crema pasticcera	pirofila di vetro	360	23-28

Tipo di cibo	Peso (g)	Aggiunta d'acqua	Potenza (W)	Tempo di cottura (min)
VERDURA				
Patate	500	1 cucchiaino / 100 g	1000	13-18
Melanzane	500	1 cucchiaino / 100 g	600	13-18
Zucchine	500	1 cucchiaino / 100 g	360	10-15
Carote	500	1 cucchiaino / 100 g	1000	10-15
Cipolle	200	1 cucchiaino / 100 g	1000	5-10
Fagiolini	500	1 cucchiaino / 100 g	750	10-15
Broccoli	1000	1 cucchiaino / 100 g	750	10-15
Peperoni	500	1 cucchiaino / 100 g	1000	8-13
Cavolfiore	1000	1 cucchiaino / 100 g	750	18-23
Porri	200	1 cucchiaino / 100 g	1000	10-15
Cavoletti di Bruxelles	500	1 cucchiaino / 100 g	1000	10-15

Tipo di cibo	Peso (g)	Aggiunta d'acqua	Potenza (W)	Tempo di cottura (min)
Champignons	500	1 cucchiaio / 100 g	1000	10-15
Asparagi	500	1 cucchiaio / 100 g	750	5-10
Piselli	500	1 cucchiaio / 100 g	750	25-30
Cavolo	500	1 cucchiaio / 100 g	750	15-20

CONTORNI

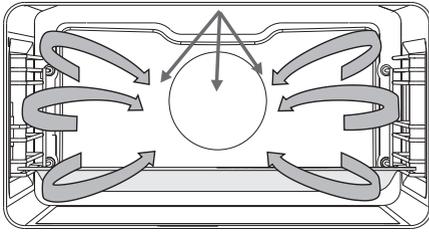
Riso	200	Rapporto cibo:liquido 1: 2	750	15-20
Pasta	200	Rapporto cibo:liquido 1: 2	750	10-15
Pasta integrale	200	Rapporto cibo:liquido 1: 2	1000	10-15
Fiocchi d'avena	500	Rapporto cibo:liquido 1: 2	1000	5-10
Riso integrale	200	Rapporto cibo:liquido 1: 2	750	25-30
Risotto	500	Rapporto cibo:liquido 1: 2	750	20-25
Couscous	250	Rapporto cibo:liquido 1: 2	1000	3-8
Polenta	250	Rapporto cibo:liquido 1: 3	1000	5-10
Miglio	250	Rapporto cibo:liquido 1: 3	1000	10-15

Tipo di cibo	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min)
PRODOTTI CONGELATI			
Polpettone	700	600	35-45
Pollo - intero **	1500	600	55-65
Arrosto di maiale **	1000	600	50-60
Medaglioni di pollo **	500	750	10-15
Verdure miste *	500	750	10-20
Pesce **	200	600	10-15

* Durante il riscaldamento, mescolare il cibo più volte.

** Girare il cibo a metà della procedura.

ARIA CALDA + MICROONDE



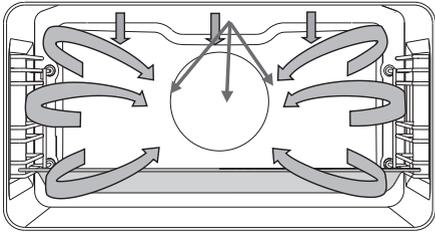
Con questo sistema si preparano le pietanze con la combinazione di microonde e grill.

Livelli di potenza: 90, 180, 360, 600 W.

1 Inserire la teglia in vetro nella 1° guida

Tipo di cibo	Peso (g)	Potenza (W)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
Pollame	1000	360	200-220	35-45
Pollame	Metà	360	190-200	25-35
Cosce di pollo	1000	600	190-200	20-30
Anatra	1500	360	190-200	45-60
Ali di pollame	500	600	190-200	15-20

GRILL + VENTOLA + MICROONDE



Questo sistema utilizza una combinazione di microonde e griglia con un ventola, quindi il tempo di cottura è più breve.

Livelli di potenza: 90, 180, 360, 600 W.

Inserire la teglia in vetro nella 1° guida.

Tipo di cibo	Peso (g)	Potenza (W)	Temperatura (° C)	Tempo di cottura (min)
CARNE				
Arrosto di vitello	1500	360	180-190	70-90
Costolette d'agnello	1500	360	180-190	50-60
Polpettone	1000	360	180-190	40-50
Petto di pollame	500	360	180-200	25-35
Petto d'anatra	1000	360	200-210	25-35
Arrosto di maiale	1500	600	180-190	60-80
Arrosto di manzo	1500	600	180-190	60-80
Pollo, intero	1500	360	200-210	45-60
Pollo, mezzo	1500	360	200-210	35-45
Cosce di pollo	1000	360	200-210	35-45
PANE E PASTE				
Strudel - dolce	/	600	180-200	15-20
VERDURA				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Involtilini di cavolo ucraini	/	750	180-200	25-35
Patate gratinate	800	600	180-200	25-35



Non utilizzare accessori o recipienti in metallo quando si utilizzano sistemi a microonde.

Non preriscaldare il forno.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.

La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto!

Superfici di alluminio dell'apparecchio

Le parti in alluminio dell'apparecchio devono essere pulite con detergenti liquidi non abrasivi specifici per queste superfici e che non lasciano graffi. Applicare il detergente su un panno umido e pulire la superficie, quindi risciacquare la superficie con acqua. Non spruzzare detergenti direttamente sulla superficie di alluminio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette che lasciano graffi.

Nota: La superficie non deve entrare in contatto con spray per la pulizia del forno perché può restare visibilmente e permanentemente danneggiata.

Lato frontale del telaio in lamiera inossidabile

(dipende dal modello)

Pulire la superficie solo con un detergente delicato (acqua saponata) e una spugna morbida che non graffia. Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi, in quanto possono danneggiare la superficie del telaio.

Superfici verniciate e parti in materiali sintetici

(dipende dal modello)

I pomelli, le maniglie, gli adesivi e le targhette non devono essere puliti con detergenti abrasivi e prodotti di pulizia abrasivi che lasciano graffi, agenti a base di alcol o con lo stesso alcol.

Eliminare le macchie subito con un panno morbido e acqua per evitare danni alla superficie.

È inoltre possibile utilizzare detergenti e utensili per la pulizia destinati a tali superfici, seguendo le istruzioni di pulizia del produttore.



Le superfici di alluminio non devono venire a contatto con spray per la pulizia del forno perché possono restare visibilmente e permanentemente danneggiate.

La porta dell'apparecchio

La porta è fissata all'apparecchio e non deve essere rimossa. Inoltre non è permesso lo smantellamento o interventi sulla porta.

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

Per pulire lo sporco ostinato del forno, è possibile proseguire col normale processo di pulizia (con detersivi o spray per il forno); dopo tale pulizia, risciacquare accuratamente i resti dei detersivi.

Il forno e gli accessori devono essere puliti dopo ogni uso in modo che lo sporco non si bruci. (Il grasso sarà più facile da rimuovere con acqua tiepida e sapone quando il forno è ancora tiepido).

In caso di residui di cibo e sporcizia persistente, usare i detersivi usuali per il forno. Risciacquare accuratamente il forno con acqua pulita per rimuovere i residui dei detersivi.

Non usare mai detersivi abrasivi o prodotti ruvidi per la pulizia, spugne abrasive, antiruggini e smacchiatori.

Gli accessori (teglie, griglie ...) devono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti.

Il forno, l'interno del forno e le teglie sono rivestiti di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo speciale rivestimento facilita la pulizia a temperatura ambiente.

PROGRAMMA DI PULIZIA A VAPORE DEL FORNO

Prima di ogni avvio del programma di pulizia, dall'interno del forno rimuovere il grosso dello sporco visibile e del cibo residuo.

Riempire il serbatoio dell'acqua e impostare il programma di pulizia del forno.



Nel menù principale, selezionare Extra e **Pulizia a vapore**. Confermare la selezione premendo il TASTO.



Premere il tasto START.

Alla fine del programma, attendere che il forno si raffreddi fino a quando sarà possibile pulire il forno senza pericolo.

Alla fine del programma, le macchie sullo smalto del forno si ammorbidiscono, facilitando la pulizia.

Pulire le macchie con un panno umido.

 In caso di pulizia non riuscita (in caso di sporco ostinato), ripetere il processo di pulizia.



Utilizzare il programma di pulizia quando il forno si è completamente raffreddato.

PULIZIA DEL SISTEMA A VAPORE

La pulizia dipende dal livello di durezza dell'acqua

Durezza dell'acqua	°N	Numero di strisce colorate sulla striscia di prova
Dolce	0-3 dH	4 strisce verdi
Leggermente dura	3-7 dH	1 striscia rossa
Medio dura	7-14 dH	2 strisce rosse
Dura	14-21 dH	3 strisce rosse
Molto dura	>21 dH	4 strisce rosse

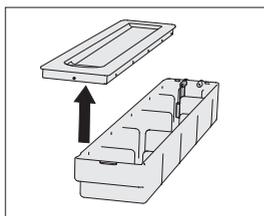
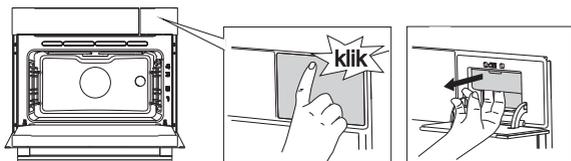
Raccomandiamo l'uso di un agente disincrostante in quanto garantisce ottimi risultati durante il processo di pulizia del sistema a vapore.

Sul display apparirà la seguente scritta: **"Si prega di avviare il processo di disincrostazione."** Le scritte sul display ti guideranno durante il processo di disincrostazione.

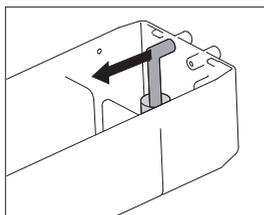
1. Aggiungi l'agente disincrostante nel serbatoio dell'acqua (diluito nell'acqua in rapporto 1:8).
2. Il processo di disincrostazione è in corso.
3. Il processo di disincrostazione è completato. Si prega di rimuovere il liquido e di risciacquare il serbatoio dell'acqua aggiungendo a tal scopo acqua fresca.
4. Il processo di risciacquo è completato. Pulisci il serbatoio e il forno. Pulisci inoltre la spugna filtrante (vedi il capitolo PULIZIA DELLA SPUGNA FILTRANTE)

PULIZIA DELLA SPUGNA FILTRANTE

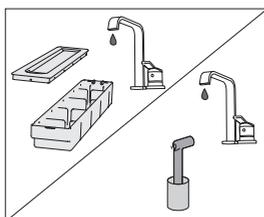
 Ogni volta che pulisci il serbatoio dell'acqua o disincrosti il dispositivo, pulisci anche la spugna filtrante.



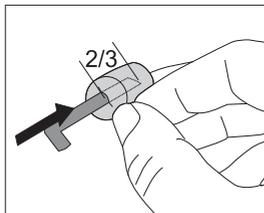
1 Apri il serbatoio dell'acqua.



2 Rimuovi il tubo di aspirazione dall'attacco del tubo.



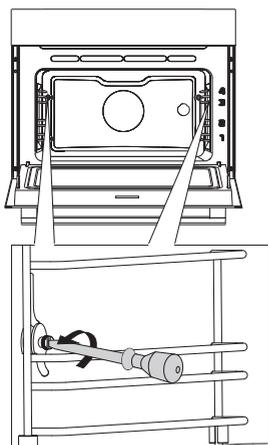
3 Pulisci il tubo di aspirazione con la spugna filtrante sotto l'acqua corrente. Risciacqua la spugna in modo che non rimangano impurità visibili. Assicurati quindi che il dispositivo funzioni correttamente e che mantenga un sapore fresco e odori di cibo.



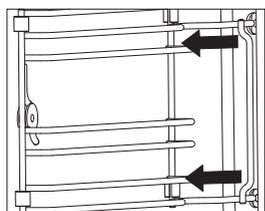
 Se la spugna filtrante si stacca dal tubo di aspirazione, sostituirla inserendo il tubo a una profondità pari a due terzi della lunghezza totale della spugna.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE METALLICHE A FILO

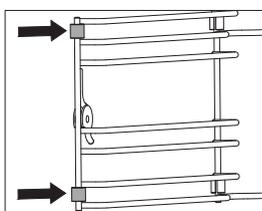
Pulire le guide solo con detergenti normali.



1 Svitare le viti usando un cacciavite.



2 Togliere le guide dai fori nella parete posteriore.



Assicurarsi che i distanziatori nelle guide metalliche a filo non vadano persi. Dopo averli puliti bisogna reinstallarli, altrimenti potrebbe verificarsi scintille.



Dopo la pulizia, le viti sulle guide devono essere nuovamente reinserte usando un cacciavite.

Durante la reinstallazione delle guide metalliche a filo, assicurarsi di posizionarli sullo stesso lato da cui sono stati presi.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

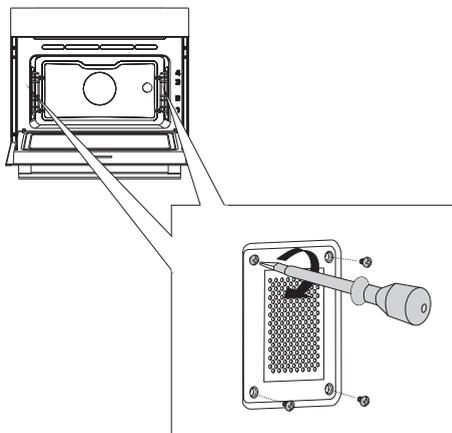
La lampadina è un materiale di consumo che non è coperto da garanzia. Prima di sostituire la lampadina rimuovere le teglie, la griglia e le guide.

Il forno è dotato di lampada alogena.

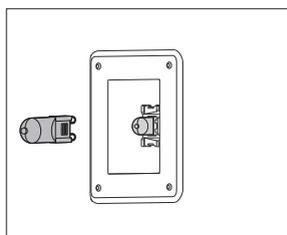
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica (G).

Usa un cacciavite a croce.

(Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W)

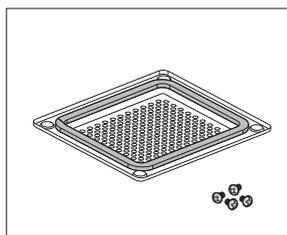


- 1 Rimuovere le quattro viti sul coperchio.
Rimuovere il coperchio e il vetro.



- 2 Rimuovere la lampadina alogena e
Sostituirla con una nuova.

 Usare una protezione per prevenire ustioni.



 Sul coperchio si trova una guarnizione che non deve essere rimossa e che non deve staccarsi dal coperchio.

La guarnizione deve aderire perfettamente alla parete del forno.



Le viti sul coperchio devono essere nuovamente avvitate saldamente con un cacciavite, in caso contrario, potrebbero verificarsi scintille.

TABELLA DEI PROBLEMI E DEI DIFETTI

Difetto/errore	Causa
I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato ...	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
Il fusibile di casa spesso si disconnette ...	Chiamare il centro assistenza.
L'illuminazione del forno non funziona ...	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
I dolci sono cotti male ...	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?
Sul display appare l'errore ERRXX ... * XX significa il numero degli errori.	Si è verificato un errore di funzionamento del modulo elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per qualche minuto, quindi ricollegarlo alla rete e impostare l'ora esatta del giorno. Se viene ancora visualizzato l'errore, contattare il centro assistenza.
L'acqua non viene pompata nel sistema a vapore.	Controlla il livello dell'acqua nel serbatoio dell'acqua. Non riempire troppo il serbatoio dell'acqua. Assicurati che i tubi sul retro del serbatoio dell'acqua e i fori non siano intasati.
Scintille nel forno ...	Verificare che tutti i coprilampada siano ben avvitati e che le guide abbiano tutte i distanziatori. Verificare che le guide nell'apparecchio siano posizionate correttamente.

Se non si riesce a risolvere il problema nonostante i consigli di cui sopra, contattare il centro di assistenza autorizzato. La riparazione e il reclamo del guasto causato da un uso improprio o da una installazione dell'apparecchio non corretta, non sono coperti da questa garanzia. Il costo delle riparazioni, in questo caso è a carico del cliente.



Prima di iniziare a riparare l'apparecchio, bisogna scollegarlo dalla rete elettrica (scollegando il fusibile o rimuovendo il cavo di collegamento dalla presa di corrente).

SMALTIMENTO



Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco-compatibili che possono essere senza pericolo per l'ambiente ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali con tali caratteristiche sono appositamente etichettati.

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Bisogna consegnarlo al centro di raccolta per il riciclaggio specializzato per il trattamento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Con un metodo corretto di smaltimento o di deposito del prodotto si contribuisce ad evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero essere causati da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'autorità comunale competente per il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche o errori nelle istruzioni per l'uso.

